



MARCO CARPINETI



KIUS EXTRA BRUT

Kius extra brut è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Nero Buono. Nato da un dovere di appartenenza al territorio e da un desiderio di esaltare le sue forme espressive. Un viaggio nell'equilibrio dei sensi che inizia da una terra vigorosa, si adagia trenta mesi sui lieviti e continua...

CARATTERISTICHE

Vitigno

Nero Buono.

Densità d'impianto

4500 ceppi per ettaro.

Forma d'allevamento

Spalliera.

Epoca di raccolta

Prima decade di settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 5,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale alla sboccatura inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosa tenue, salmone. Naso agrumato, bocca fresca ed incisiva, perlage sottile ed elegante.